TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MUNICÍPIO DE IOMERÊ

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar;

1.2. O objeto da presente contratação é aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA na modalidade Compra Institucional, nos termos da Lei nº 14.628/2023, Decreto nº 11.802/2023, Resolução nº 8/2024 e Lei 14.133/21, a serem adquiridos de Agricultores Familiares e suas organizações, destinados à elaboração de alimentação escolar para os alunos da educação municipal de ensino de Iomerê/SC.

1.3. O(s) materiais objeto desta contratação são caracterizados como comuns

1.4. O prazo de vigência da contratação é de até 01 ano contados da assinatura do termo contratual, podendo ser renovado, conforme disposições do Art. 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. Eventuais reajustes que venham a ocorrer no decorrer da contratação deverão usar como base o ICPA (índice de preços ao consumidor amplo) tomando como base a data da entrega dos orçamentos.

A forma de cálculo para os valores orçados foi a média de preços, uma vez que foram encontrados na fase de planejamento produtos com preços semelhantes.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Conforme conta no Estudo Técnico Preliminar, tendo em vista o fato de a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia desse direito aos estudantes do Município de Iomerê, visando a manutenção do fornecimento de refeições.

2.2 Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. Ademais por tratar-se de merenda escolar, se mostra de suma importância a realização do presente certame, visto que a alimentação dos alunos é fundamental durante o período escolar.

3. DO FUNDAMENTO LEGAL PARA A DISPENSA DE LICITAÇÃO.

O valor da contratação perfaz o montante de R$ 102.220,30 (cento e dois mil, duzentos e vinte reais e trinta centavos), nos termos da Lei nº 11.947/09, a qual determina que 30% do valor repassado para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) a estados, municípios e Distrito Federal deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

A licitação seguirá o disposto na Lei nº 14.628/2023, Decreto nº 11.802/2023 e Resolução nº 8/2024 do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual

Garantia da contratação

2.2. Não haverá exigência da garantia da contratação

3. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO E OBRIGAÇÕES DOS CONTRATANTES

3.1 Local da prestação dos serviços/entrega do objeto

Os objetos deverão ser entregues em local indicado pela Secretaria de Educação, Esportes, Cultura e Turismo, no prazo estipulado no Cronograma de Distribuição da Agricultura familiar pelo programa do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) – Exercício 2025 (Anexo VI).

4. DESCRIÇÃO DO OBJETO

ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTARES	QTDE	UND	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Abóbora do tipo Moranga.	Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	50	Kg	5,73	286,50
Abobrinha do tipo Paulistinha.	Preferencialmente Orgânica. Produto limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	50	Kg	5,47	273,50
Acelga fresca.	Preferencialmente Orgânica. Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas	120	Kg	5,54	664,80

Açúcar mascavo	de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente e resistente, com 1Kg, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, deverá ser fabricado de cana de açúcar, livre de parasitos e de detritos animais ou vegetais, informações do produto, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e lote estampados na embalagem	10	Kg	14,01	140,10
Agnoline do tipo Caseiro.	Embalagem com 500 gramas para sopa, feito com massa caseira, com recheio de frango.	50	unidade	19,97	998,50
Alho In Natura.	Novo, Graúdo, de Primeira Qualidade.	12	Kg	31,67	380,04
Ameixa.	Preferencialmente orgânico, aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos.	100	Kg	9,64	964,00

Amora (Morus Alba)	de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte, maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades	20	Kg	24,29	485,80
Banana Caturra.	Preferencialmente Orgânica. In natura. Deve estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produto muito maduro ou deteriorado não serão aceitos.	1600	Kg	4,93	7.888,00
Batata Doce.	Preferencialmente Orgânica. Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio.	100	Kg	4,80	480,00
Batata Inglesa.	Preferencialmente Orgânica. Lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor característicos.	200	Kg	4,07	814,00

Beterraba.	Preferencialmente Orgânica. Lavada, de 1ª qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho-vivo e com pele lisa.	120	Kg	5,37	644,40
Bolacha Caseira Açucarada.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	50	Kg	41,84	2.092,00
Bolacha Caseira de Açúcar Mascavo.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10	Kg	44,28	442,80

Bolacha Caseira de Fubá.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem de 1 kg em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	50	Kg	37,57	1.878,50
Bolacha caseira sem açúcar, sem lactose e sem conservantes adoçada com banana.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	15	Kg	43,74	656,10
Bolacha caseira sem açúcar, sem lactose e sem conservantes adoçada com suco de uva.	Bolacha com boa aparência de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e “embatumados” aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	15	Kg	43,66	654,90
Bolo Caseiro de Cenoura.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	31,89	3.189,00
Bolo Caseiro de Chocolate.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	40	Kg	34,34	1.373,60
Bolo Caseiro de Fubá.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado	100	Kg	37,10	3.710,00

	pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura				
Bolo Caseiro de Laranja.	Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura	100	Kg	38,19	3.819,00
Brócolis.	Preferencialmente Orgânica. Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente.	130	Kg	9,22	1.198,60
Caqui.	Preferencialmente Orgânica. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	150	Kg	7,64	1.146,00
Cebola.	Preferencialmente Orgânica, de primeira qualidade, livre de defeitos, fresca e tamanho médio.	180	Kg	5,99	1.078,20
Cenoura.	Preferencialmente Orgânica, tenra, firme, sem manchas e batidas na casca. Embalados em plástico de polietileno transparente	150	Kg	4,51	676,50
Chuchu.	Preferencialmente Orgânico. Características: íntegro, livre de doenças e sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, de primeira qualidade.	100	Kg	4,25	425,00
Couve Flor.	Preferencialmente Orgânica. Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos.	100	Kg	9,45	945,00
Couve Folha	Preferencialmente Orgânica. deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações	10	Kg	5,34	

	próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				53,40
Cuca Caseira.	A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.	60	Kg	25,71	1.542,60
Cuca Caseira recheada.	Tipo pão, com cobertura de farofa, recheada. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.	40	Kg	29,91	1.196,40
Doce Caseiro de Frutas.	Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega.	50	Kg	20,09	1.004,50
Doce de frutas caseiro sem açúcar e sem adoçante, sem conservantes.	Deverá ser fabricado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais, aromatizantes e açúcar/adoçante. Acondicionado em embalagem de vidro, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade.	15	kg	32,72	490,80
Esfiha de carne Unidades de 80g.	Embaladas em embalagens de 1 kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.	100	kg	46,54	4.654,00
Espinafre.	Preferencialmente orgânico. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcho, íntegro,	5	Kg	10,78	53,90

	adequado para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificado por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.				
Extrato de tomate.	**Sem conservantes.** Embalagem pouch 0,5 kg, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 06 meses, informação nutricional e ingredientes.	100	Kg	8,04	804,00
Feijão preto tipo 1.	Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos.	150	Kg	10,10	1.515,00
Feijão Carioca.	Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e seco	30	Kg	11,43	342,90
Grostoli.	Produto do tipo macio, sem cobertura de açúcar. O produto deve ser fresco e de sabor característico, acondicionado em sacos plásticos de no máximo 1Kg. Peso unitário (médio) do grostoli: 25g. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade	40	Kg	26,88	1.075,20
Laranja.	Preferencialmente orgânico. Fruto de tamanho médio, íntegros e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração alaranjada uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Odor agradável e sabor doce. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	500	Kg	6,03	3.015,00

Macarrão caseiro - Espaguete Grosso.	Elaborado de forma artesanal furado grosso. Deve apresentar cor e cheiro próprios. Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.	150	Kg	28,39	4.258,50
Maçã (Variedades: Fuji e Gala)	de primeira qualidade; em unidades, com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e em ótimo ponto de maturação; com polpa intacta e firme; higienizadas; isentas de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	700	Kg	11,53	8.071,00
Mandioca/ Aimpim Descascada.	Preferencialmente orgânico. Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e embalada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	100	Kg	7,98	798,00
Mel de abelha.	não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal nem ser adicionado de corretivos de acidez. Pode se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. Com etiqueta de identificação contendo as informações: nome do produto, nome do produtor, peso da embalagem, data da embalagem e prazo de validade Deve conter um selo de produto da agricultura familiar e na embalagem deve vir impresso o registro do produtor (SIM, SIP ou SIF). O produto deve estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Embalagem de 500 gramas	10	Kg	35,26	352,60
Melancia.	Preferencialmente orgânico, primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo	600	Kg	3,59	2.154,00

	ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 12 kg.				
Milho Verde.	Preferencialmente orgânico, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade.	50	Kg	10,85	542,50
Morango.	Preferencialmente orgânico, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	60	Kg	28,05	1.683,00
Nectarina.	Preferencialmente orgânico, aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos.	100	Kg	11,25	1.125,00
Ovos Bandeja.	fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens Bandeja com 30 unidades, devendo estar intacta e constar prazo de validade Embalagem deverá estar devidamente rotulada com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	300	Dz	11,26	3.378,00
Pão Caseiro Branco FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Com Fatias uniformes. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	60	Kg	20,44	1.226,40
Pão Caseiro Integral FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado, preparado com farinha de trigo, no mínimo, 20% integral. Serão rejeitados pães queimados	60	Kg	28,82	1.729,20

	ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável.				
Pão sabores (cenoura, beterraba, a aipim) FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	120	Kg	32,26	3.871,20
Pão caseiro de abóbora FATIADO.	Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Fatiado. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Cada unidade deve conter em média 500 g. A embalagem deve ser plástica, estéril e descartável	80	Kg	26,73	2.138,40
Pepino.	Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	60	Kg	6,40	384,00
Pêssego	Preferencialmente orgânico. De boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	100	Kg	8,79	879,00
Pokan.	Preferencialmente orgânico. Fruta in natura, íntegros, fresco, aroma, cor e sabor próprios. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	450	Kg	6,93	3.118,50
Repolho.	Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de	130	Kg	3,46	449,80

	primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica.				
Rosca de Polvilho	Zero Glúten e zero lactose	45	Kg	49,97	2.248,65
Suco de Laranja Natural.	Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega.	50	litros	12,92	646,00
Suco de Maçã.	Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega.	50	litros	15,84	792,00
Suco de Uva Integral.	Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Ausência de corantes e aromas artificiais. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, somente será recebido o produto que tenha	120	litros	16,99	2.038,80

	data de fabricação de até 30 (trinta) dias do momento da entrega.				
Tomate.	Preferencialmente orgânico. Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	300	Kg	8,26	2.478,00
Tortéi Caseiro Pastelzinho	Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno.	35	Kg	37,66	1.318,10
Uva	das variedades Niágara Branca, Rosada e/ou Isabel precoce. Doce. Com baixa acidez. Cachos de no máximo 300 gramas cada, embalados em caixas de no máximo 10 kg cada, sem sujidades, presença de insetos ou deteriorações por podridão ou lesão.	60	Kg	12,81	768,60
Goiaba	1ª qualidade, tamanho médio, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação, médio grau de amadurecimento (50%)	40	Kg	R$ 11,09	R$ 443,60
Vagem	in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	20	Kg	R$ 19,39	R$ 387,80
TOTAL:				R$100.333,20	

5. CRITÉRIOS DE VERIFICAÇÃO E PAGAMENTO

5.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

5.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

5.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

5.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

5.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

5.2.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

5.2.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

5.2.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

5.2.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

5.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

5.3.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.3.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

5.3.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

5.3.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

5.5. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

5.5.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

5.5.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

5.5.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

5.5.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização e com **CNPJ IDÊNTICO AO DO CONTRATO**

5.5.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

5.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

5.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

5.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

5.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

5.10. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.11. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

5.12. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

5.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

5.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

5.18. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação e da despesa e NÃO DA ENTREGA DA NOTA FISCAL, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

5.19. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.23. Eventuais poderão ocorrer após o prazo de 01 (um ano) a contar da entrega dos orçamentos, tendo como base o IPCA (índice de preços ao consumidor amplo)

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CHAMADA PÚBLICA.

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município conforme segue abaixo

***36* - 04.001.12.306.1202.2036.3.3.90.00.00 MANUT. DA MERENDA ESCOLAR -** *dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

8.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)

8.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual

8.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

8.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

8.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.9.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.9.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

8.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

8.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8.12. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Documento assinado digitalmente
ARACELI MEZZOMO WEIRICH
Data: 26/02/2025 05:47:05-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ARACELI MEZZOMO WEIRICH

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E TURISMO